

にこりこー帯にぎわい会議 第7回 会議録

日時 平成29年7月21日(金) 19:00~21:30

場所 地域交流センター 交流室1・2

参加者(敬称略)

委員 鮎澤進二、唐澤榮子、唐澤良忠、栗原勇雄、黒木一郎、柴みずほ、関幹子、和田篤士、小野路子、齋藤浩介、柴宮勇一、廣瀬桃子

以上12名

(欠席 根橋英一、木下深、田中健太、唐澤一美、増沢弘久)

事務局 産業振興課 係長 土岐俊、主事 松本兎太郎

傍聴者 なし

1 会長あいさつ

2 委員紹介

3 振り返り

前回協議事項について

中間報告について(別紙)

4 協議事項

にこりこー帯のにぎわい戦略について

この会議では、にぎわい戦略を立てるということだが、何のために戦略をたてるかということ、町の農業振興、ひいては箕輪の農を守るということである。

そもそも農業を守る理由は何か。

なぜ、こういう質問をするかということ、一帯に来客する人は農家でない方が大部分であり、そういう人に伝わるストーリーがないと感心を呼び起こせないからだ。

(各チームで話し合い)

【そもそも農業を守る理由は何か、農業はなぜ大切なのか】

(A チーム) :

食は生きていくうえで必要なもの

荒れ地では景観が良くないため、景観を守ること

子供には地元の安心なものを食べてもらいたいという気持ち

(B チーム) :

農は食に通じるという点

環境・農村風景を守るという点

将来的に食料を輸入できなくなる可能性があること

(C チーム) :

環境を守るという点

地産地消であれば箕輪にお金が回るという点

先祖の農地を守るという気持ち

委員 :

前回町長にどういう価値観でやるか、あるべき姿はなにかと聞いたが、町長からはそういう話がでてこない。であれば、この会議で作らなければならない。

今、これで一つの物語ができたと思う。それを踏まえ、こういうことを大事にした直売所を作ろう、という考え方ができると思う。

今出た価値観を大事にする直売所はどんなところだろうか。

たとえば安心安全という価値を考えると、農薬をあまり使わないとか。

委員 : 顔の見える生産者から野菜を安く買えるということ。

委員 : 健康の事等を教えてもらえる直売所があっても良い。

委員 : 直売所の商品は生産者の名前付きである。一つの事例だがカボチャやコメは知っている人のを買う方もいる。

委員 : しかし、その商品は一年中はない。

委員 : どうしても他のところから仕入れないといけない。

委員 : 仕入れるにしても同じような考え方の直売所から仕入れるといった方法もある。

事務局 : 直売所について、各チームで話し合ってください。

(チームでの話し合い)

【直売所について】

(A チーム) :

「なぜ農を守るか」ということと「町民が行きたくなる場所」という2つの目的が一致するのか、疑問がある。(農の価値を大切にしている取組みが、必ずしも集客と一致しない)

直売所では箕輪の旬の物を知ってもらいたい。旬の物は栄養豊富なので、直売所で教えてもらえると良い。

顔の見える販売ということで、直売所での対面販売に加えて食べ方を教えてもらえるとそれを楽しみに来る方がいるのでは。ズッキーニがなかなか売れないという話もあったが、食べ方がわからないのも一因ではないか。農家が直接販売することで活気が出るのでは。

(B チーム) :

難しいテーマだと思う。この土地の物だけを売れば良いという話もあったが、年中商品を揃えるためには仕入をしないと行かない。箕輪産と仕入れたものは区分けして売るとするのが一つ。

直売所等に人が来る理由として、その土地の珍しい物があるのではないかと、いう期待がある。そのため、この土地ならではの物が必要。

生産者のこだわりが必要。食べ方等の情報を伝えながら、生産者とお客様の対話ができるような場所があってほしい。試食をしたり、隣で食べたものはこれといったつながりや、美味しい食べ方の情報を伝えられるところであれば。

(C チーム) :

どうやって生産をしているかが分かる、安心なものを出す。

生産者の営業力、売る人の力量が必要。

委員 :

今、このメンバーにお題を出しただけで様々な意見が出た。こういう話し合いが普段、にこりこの職場の中でできればうまくいくと思う。

委員 : 営業力というと、店長さんに必要なのか店員さんに必要なのでしょうか。

委員 :

(例えば) 農協の共撰の藤沢さんのこと。あの人は素晴らしかったと思う。おまけをつける等、ある程度販売の裁量を持っている。軽トラ市の様に農家

が直接やる場合は裁量があるが。

委員：原則的に販売をするときにオマケはだめ。これは本当にいいよという話し方をしたうえでつけないと。

おまけは負けだともいう。安売りをすると結局商売が厳しくなる。

事務局：では、たべりこについて話し合ってください。

(チームでの話し合い)

(C チーム)：

やりたい人にやってもらいたい。「これは」というものを必ず使ってほしい、加工所・直売所取扱品を必ずレストランで使ってほしい。

委員：

町とか、指定管理団体はレストラン経営に向かない。売れなくても、「言われた通りやっている」といって経営改善にならず、結果への責任をとらない。レストランのロケーションはともかく、設備・環境は素晴らしいので一般の方でもやりたい人はたくさんいると思う。そういった方にチャンスを与えては。管理に関しては家賃をとるだけで、それ以上の深入りはいけない。

(A チーム)：

直売所との連携が必要。直売所で売っている野菜を食べていただくといった役割を果たしているはずだが、直売所の野菜が余っていることもあるので、うまく使えていないのではないか。

また、レストランの野菜を食べて、直売所に買いに行きたいという要望に応えたり、加工所で作ったものをレストランで食べられる等、管理者に連携できる権限を与えるべきでは。

(B チーム)：

にこりこで売っているものをできれば 100%使ったメニュー。それから地元の珍しいものを使ったメニュー、例えば赤そばを一定時期だけの提供にしても、それを売りにしてはどうか。蕎麦について、上古田地区では秋に蕎麦打ちを出していてそれは美味しい。蕎麦は打ち手によって味が違うという点も大事。さくらんぼ狩りにきた方が、白蕎麦畑を見て喜んだということもあったので、周りの風景を活かした「景色を食べる」といったようなメニューが必要。

委員：話を聞いていて思い出したのが、ドイツでは直売所で売れ残ったものだけを使ったレストランがあるとラジオで聞いた。そういったのは女性に人気が出ると思う。

委員：元々、にこりこにはそういう目的もあったが、材料が直前まで分からない中、臨機応変に受け入れられる態勢が万全ではなかった。
職員もそうしたいという思いはあったが、実際にはできなかった。
材料が来すぎることもあるし、全く来ないということもある。

事務局：
では、加工所について話し合ってください。

(チームでの話し合い)

(B チーム)：
昔を思い起こして、どうであったかということから。
昔は、おやき等を作っていたが、施設と作っているものがマッチしなかった。
米粉のパンや餅等をやっていたが、途中で終わったものが多い。
自給の農産物を受け入れると、小ロットでロスが多いので採算が合わない。
しかし、地元の人に愛されるということを考えると、そういったものを受け入れる必要がある。

事務局：
自分の食べるものだけを作るのでは小規模の農地だけになってしまいます。
取れすぎたものをどうしよう、という解決策、それがないと農地は維持されません。確かに小ロットではコストがかかりますが、そういったものを受け入れられると良いと思います。
今は断っているようですが、昔はそういったものを受け入れていたこともありました。

(A チーム)：加工所は直売所の材料を使ってほしい。加工所の施設をやりたい人へリースする箇所や、体験者を募って体験してもらう箇所等に分割する。

委員：戦略としてはそういうことだ。普通の工場と同じ。稼働率があって、製造原価を詰めてやっているかというところがポイントで、そこを詰めるしか

ない。

稼働していないのだから赤字になる。それを埋めることを考えてから、製造費を考えていくしかない。

(A チーム) :

良い機械が入っているのに、お客さんが来ないから作らないという状態がある。色々なところで作られているジャムだけではなく、オリジナルの商品、ブルーリーの餅だとか、他で作っていない商品を作れる場としていきたい。売り方としてはレストランでティータイムを設けて提供するといった工夫が必要だと思う。地元に住んでいても加工所の中を見たことがない。

委員：設備としては何があるのか。

委員：もち、ジャム、パン、漬物、惣菜、菓子。製造許可はそれぞれ個別だが、全て取得している。ジャムは瓶詰加工もできる。

委員：他の加工所等と比べて有利なところは、パンと餅とジャムの製造機械があること。稼働率を上げる営業を考えないといけない。そうでなくては廃止するという選択になる。

委員：3施設が連携することが必要。東京に行って販路を探しても、安定した販路がないから稼働しない。そもそも、足元のレストランも使っていない。

委員：最初は加工所の製品をレストランで使っても、合わなくなってきたから使わないということが多い。

委員：レストランは売っているものを使わないと駄目。料理人が、直売所の商品は高いから使いたくない等の理由はあるかもしれないが。加工所は町長も使いこなせないなら止めてくれ、と言っている。

委員：レストランや直売所で使う程度の生産量ならそれに見合った従業員数にすればいい。機械の原価はかかっていないのだから。

委員：従業員は2人位しかいない。

委員：現に赤字が出ているということは従業員が多いということ。経費の範疇

で従業員を使わなくては。

委員：今は町が加工所に動くなとっているから加工所は何もしない。
今、どんなに加工所活用の話をしても、一方で町は加工所に何もしないでくれ
と言っていると聞いている。

事務局：補足すると、振興公社は2期連続赤字で立て直しを図っています。
施設毎の決算で黒字を目指しており、加工所は赤字であることから、公社内で
どう立て直すか、という方向性の中の話であると思います。
にぎわい会議の方向性が出れば、それを踏まえて加工所は動き出します。

委員：町民が行きたくなる場所ということであれば、加工所を利用しに行く、
というにぎわいの方法もあるのでは。生産者が加工を委託し、生産者が全量
買い取りにする。その加工品を各々の生産者が販売することで、加工所では
こういうことができるというPRができる。

委員：下請けに貸す等、黒字になることを考えればいい。民間へのリースで黒
字になるならリースでやればいい。

委員：唐澤さんがおっしゃったのは、民間の下請けだと、にぎわいという観点
が無くなってしまふから生産者の持込を受ける形がよいとの意見では。

事務局：材料が無いのか。販路が無いのか。

委員：販路が無い。だが、受託製造なら販路を探す必要が無い。今、受託して
いる成城石井からの注文は安く受けている。他の加工を適切な金額で受けら
れればよいのでは。

委員：今は成城石井の委託だけだが、一般的には複数受託する。結局は営業力
が無い。それを誰がやるのか。

事務局：公共施設、学校給食はマーケットとしては大きいですが、一部しか満
たせていません。また、一時加工したものを供給できるような体制があれば、
学校給食という安定した販路を得ることも考えられると思うのですが。

委員：加工所では給食の話もあったのだが、需要が多いので対応できず、また、

需要に応じるために学校から早めの注文を受ける、という関係が作れなかった。学校給食と需給がマッチすれば安定的に供給できる。

委員：そうするとJAのような、大口対応できる人がバックについてくれないと。

委員：宮田村はコーディネーターが間に入ってやっている。

委員：たまに東京に行って瞬間的な受注をもらっているだけ。

販路を広げるのか、それとも加工所は切り離して加工所が単体で黒字になることを考えるのか。

委員：加工所を黒字にするだけの話だと、にぎわいはなくなってしまう。

委員：普通の会社は営業、経理等で分業しているがここはそうではない。

委員：リースにするか別会社にするか。使うならレストランの調理人が加工所を使えばいい。：今のレストランのリーダーは厨房で作れば間に合うと言っている。最終的には加工所を切り離れたほうがいい。そうすれば普通の製造会社と同じになる。

事務局：単体で黒字にするのか、3つ連携させるのかという点ですね。

委員：地元の野菜を使いきってほしい。

委員：みはらしファームは加工所もあるが、どのようにやっているのか。

委員：あそこは営業もいるので営業力はある。

委員：マーケティングのプロが必要だと思う。

事務局：この後、果樹園の話などありますが、今日は一旦ここまでとします。

委員：他にも第三セクターを民間にした例があると思うので、調べておくべきでは。

委員：次回は今日の整理をした上で、果樹園のにぎわいを加えていくという話

を展開していく。その前に加工所の件を調べてきて、どうするか決める。残りが、後3回しかないという条件の中で、詰めていくことになる。この後の話もあるが、今の時点で、これをにぎわいの戦略という絵にするためにはどうしたら良いか。

委員：これだけじゃなくてこれに付随した施設を加えても良いのでは。

委員：問題はにぎわいの戦略、町民が行きたくなる場所ということ。次回もこういうことをやるということだ。

委員：出た意見は最終的に誰が決めるのか。

事務局：このチームです。たたき台をだして、それを検討してもらいます。

委員：今日出た意見等を箇条書きにして提出するという事か。

事務局：皆さんの意見を拾いこんだ最終的な報告書の体裁について、明確なイメージはまだありませんが、それを作るためにもたたき台をお示ししていくつもりです。

委員：最終的には、施設をどうするか、というところまで提言しなければ。

委員：こういうレイアウトでこういうようにやってくださいという形で。

委員：先を考えていくと、どういようにまとめるのか不安になる。

委員：とりあえず出た意見で叩き台を作らないと。運営主体が決まっていないのはすごい問題だと思う。それを決めるのはこの会議の範疇ではないのかもしれない。

委員：加工所はこう、というような組織図まで作らないといけないのか。

委員：3施設を連携させるのか、どうするのかまでは提言しないといけない。

委員：最終的に決めるのは町長だから、会議体としては町長に対しての提言をする。運営主体はこうしてほしい、施設はこうしてほしいというような形を作るということ。

委員：最終的にはそれぞれの施設についての意見をまとめて、最大公約数的なものになるのでは。

次回開催日時 8月24日（木）19：00から
場所 箕輪町役場 2階 大会議室